GW73B

فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

Planet First 100% Recycled Paper
تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GW73B_XSG_AR.indd 1 5/31/2010 4:49:33 PM

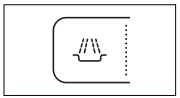
المحتويات

دليل البحث السريع ٢
الأدوات الإضافية ٣
الفرن ٤
لوحة التحكم ٤
استخدام كتيب الإرشادات ٥
معلومات السلامة ٥
تركيب فرن الميكروويف ١٢
ضبط الوقت ١٢
كيفية عمل فرن الميكروويف ١٣
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ١٣
إعداد وضع توفير الطاقة ١٣
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو عند مصادفة مشكلة ١٤
الطهي/إعادة التسخين ١٤
مستويات الطاقة ١٥
إيقاف عملية الطهي ١٥
ضبط مدة الطهي ١٥
استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري ١٦
إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري ١٦
استخدام ميزة إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة ١٧
إعدادات إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة ١٨
اختيار الملحقات ١٨
عملية الشي ١٩
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً ١٩
الطهي على مراحل متعددة ٢٠
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ٢١
تأمين فرن الميكروويف ٢١
دليل أواني الطهي ٢٢
دليل الطهي ٢٣
تنظيف فرن الميكروويف ٣٢
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٣٣
المواصفات الفنية ٣٣

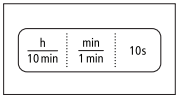
دليل البحث السريع

إذا أردت طهي بعض الطعام.

١. قم بوضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بواسطة الضغط على الزر
Power Level (مستوى الطاقة) (🔆) مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و
1 min (دقيقة واحدة) و **10 s (١٠ ثوان)** حسب الحاجة.

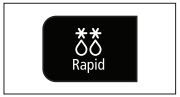


٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

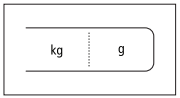
النتيجة : يبدأ الطهي.
يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

إذا أردت إذابة تجميد بعض الطعام.

١. قم بوضع الأطعمة المجمدة بالفرن.
اضغط على الزر **Rapid Defrost (إذابة التجميد السريعة)** (❄)
حسب نوع الطعام المراد فك تجميده.



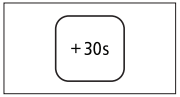
٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **kg (كيلو جرام)** و **g (جرام)**
حسبما تقتضي الحاجة.



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

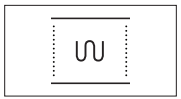
إذا أردت زيادة الوقت بمقدار دقيقة أخرى.

اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر **30s+ (٣٠+ ثانية)** مرة واحدة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى
التي تريد إضافتها.

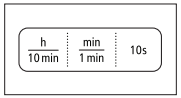


GW73B_XSG_AR.indd 2 5/31/2010 4:49:37 PM

إذا أردت شي بعض الطعام.



١. قم بتسخين الشواية عند درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر **Grill (شواية)** (⏦) وضبط الوقت **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)** و **Start (تشغيل)** (⏀).

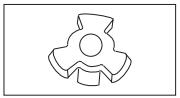


٢. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **Grill (الشواية)** (⏦). حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)**.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

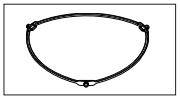
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



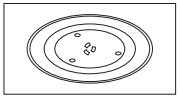
١. **أداة التدوير**. توجد على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.

الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



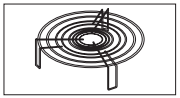
٢. **الحلقة الدوارة** التي يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**. يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



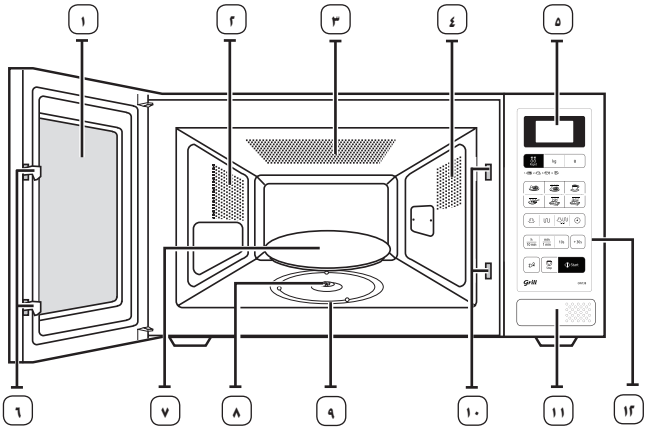
٤. **الحامل المعدني**. يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف نهائيًا بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

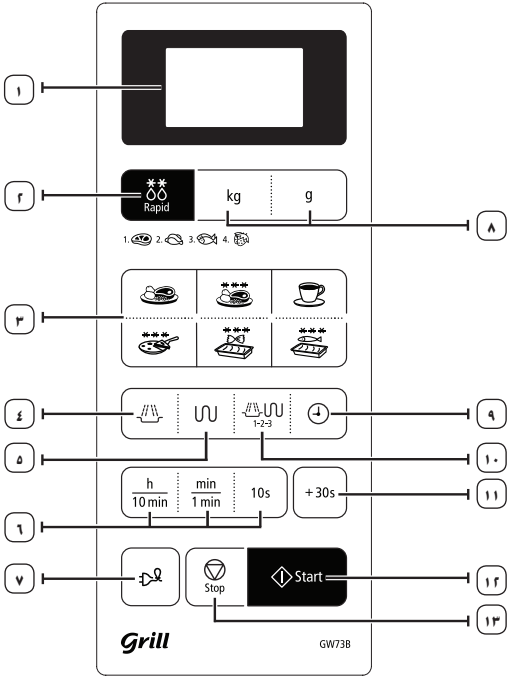
GW73B_XSG_AR.indd 3 5/31/2010 4:49:39 PM

الفرن



١. الباب
٢. فتحات التهوية
٣. الشواية
٤. الإضاءة
٥. شاشة العرض
٦. قفلا الباب
٧. القرص الدوار
٨. أداة التدوير
٩. الحلقة الدوارة
١٠. فتحتا الأمان للقفل
١١. زر فتح الباب
١٢. لوحة التحكم

لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. تحديد ميزة إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة
٣. تحديد ميزة إعادة التسخين الفوري/الطهي
٤. زر وضع الميكروويف
٥. زر وضع الشواية
٦. زر ضبط الوقت
٧. زر توفير الطاقة
٨. تحديد الوزن
٩. زر ضبط الساعة
١٠. زر اختيار وضع الجمع
١١. زر ٣٠+ ثانية
١٢. زر تشغيل
١٣. زر إيقاف/إلغاء

GW73B_XSG_AR.indd 4 5/31/2010 4:49:40 PM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن الإرشادات الموجهة للمالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد داخل الغطاء دليلاً للبحث السريع بشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- طهي الطعام
- إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة عن الطعام المبرد
- شي الطعام
- زيادة مدة الطهي

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وخصوصًا للوحة التحكم، حتى يمكنك التعرف على الأزرار بشكل أسهل.

معلومات السلامة

- الرجاء قراءة هذا الدليل بالكامل قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به في مكان آمن بالقرب من الجهاز للرجوع إليه في المستقبل.
- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. إن التعليمات والإرشادات الهامة التي تتعلق بالسلامة في الدليل لا تتضمن كافة الحالات والمواقف التي قد تتعرض لها. فإنها مسئوليتك أن تستخدم الحس السليم والحذر عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- قد تختلف خصائص الميكروويف الخاصة بك قليلاً عن الأخرى الموضحة في هذا الدليل وأيضًا قد لا تنطبق كافة علامات التحذير. وذلك لأن إرشادات التشغيل التالية تخص طرازات متعددة. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.

رموز السلامة والاحتياطات الهامة.

يتم استخدام الرموز التالية في نص دليل المالك:

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.
تنبيه	اتبع الاحتياطات الأساسية التالية التي تتعلق بالسلامة لتقليل مخاطر حدوث حريق أو انفجار أو صدمة كهربائية أو إصابة جسدية عند استخدام فرن الميكروويف الخاص بك.

	يحظر القيام بهذا الإجراء.
	يحظر الفك.
	يحظر اللمس.
	اتبع التعليمات بدقة.
	قم بفصل مأخذ التيار الكهربائي من مقبس الحائط.
	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربائية.
	اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
	ملاحظة
	هام

GW73B_XSG_AR.indd 5 5/31/2010 4:49:44 PM

علامات تحذيرية هامة خاصة بالتركيب

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب من قِبل الشركة المصنعة. يُرجى الاطلاع على القسم "تركيب فرن الميكروويف".

قم بتوصيل سلك الكهرباء بالمقبس المناسب أو الأعلى واستخدم المقبس لهذا الجهاز فقط. قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي في مقبس الحائط بإحكام. كما لا يجب استخدام سلك للتمديد.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك ومشاركة مقبس الحائط مع أجهزة أخرى أو تمديد سلك التيار الكهربائي إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تستخدم محول تيار كهربي. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة مؤهل أو شركة خدمات.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك بشكل صحيح إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو انفجار أو مشاكل بالجهاز أو إصابة.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف على المنضدة أو استخدام أعلى منضدة فقط لوضعه ولا ينبغي وضعه في الخزانة.

لا تقم بتركيب الجهاز بجانب السخان أو بجانب مواد قابلة للاشتعال.
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (قطرات المطر).
لا تقم بتركيب الجهاز في مكان قد يتسرب فيه الغاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك. إلخ.

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي بشكل صحيح.
لا تقم بتوصيل الجهاز بطرف أرضي إلى أنبوبة غاز أو أنبوبة ماء بلاستيكية أو خط الهاتف.

- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو انفجار أو مشاكل بالمنتج.
- لا تقم أبدًا بتوصيل سلك الكهرباء بالمقبس إذ لم يكن موصلاً بطرف أرضي بشكل صحيح وتأكد أنه متوافق مع اللوائح المحلية والدولية.

علامات التنبيه عند التركيب

ينبغي وضع الجهاز بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار ويسهل توصيله.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق نظرًا لتسرب الكهرباء.

قم بتركيب الجهاز على أرض مستوية وثابتة يمكنها تحمل وزنه.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث اهتزازات أو ضوضاء غير عادية أو مشاكل بالمنتج.

قم بتثبيت الجهاز مع الحفاظ على وجود مسافة مناسبة من الجدار.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حريق نظرًا إلى السخونة الزائدة.

الحد الأدنى لارتفاع المسافة الخالية اللازمة فوق السطح العلوي للفرن.

علامات تحذيرية هامة خاصة بالكهرباء

قم بإزالة كافة المؤثرات الخارجية كالتراب أو الماء من أطراف مأخذ التيار الكهربائي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بشكل منتظم.

- قم بفصل مأخذ التيار الكهربائي ثم قم بتنظيفه بقطعة قماش جافة.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي بمقبس الحائط في الاتجاه الصحيح بحيث يمتد إلى الأرض.

- إذا قمت بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي بالمقبس في الاتجاه المعاكس فقد تتلف الأسلاك الكهربائية بداخل الكابل وقد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية أو حريق.

قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربائي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بسحب أو ثني سلك الكهرباء.
لا تقم بثني أو ربط سلك الكهرباء.
لا تقم بربط سلك الكهرباء على شئ معدني أو وضع شئ ثقيل على سلك الكهرباء أو وضعه بين الأشياء أو دفعه في فراغ وراء الجهاز.

GW73B_XSG_AR.indd 6 5/31/2010 4:49:46 PM

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بسحب سلك الكهرباء عند فصل مأخذ التيار.

- قم بفصل الكهرباء عن طريق الإمساك بالمأخذ.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

عند تلف الجهاز أو السلك، اتصل بأقرب مركز خدمة.

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالكهرباء

قم بفصل مأخذ التيار عند عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة أو أثناء الرعد/البرق.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

تحذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالاستخدام

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان، الغاز النفطي المسيل، أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا بدون لمس مأخذ الكهرباء، لا تقم بلمس الجهاز أو سلك الكهرباء.

- لا تستخدم مروحة للتهوية.
- قد تؤدي الشرارة إلى حدوث انفجار أو حريق.

توخ الحذر حتى لا يتلامس الباب أو السخان أو أي من الأجزاء الأخرى مع الجسم أثناء الطهي أو بعده مباشرة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام، يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تأكد عند تحريك أجزاء التسخين من استخدام الجهاز المخصص لذلك وفي نفس الوقت ارتداء قفازات السلامة المرفقة مع المنتج، وتأكد من توزيع درجة حرارة كافية (١٠ دقائق على الأقل بعد الشي أو الطهي المجمع) بعد التشغيل.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب : قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.

قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر دومًا مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة، قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين، في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" التالية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- اتصل بالطبيب

إذا تعرض سلك الكهرباء للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

تحذير : يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

تحذير : لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير : عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

GW73B_XSG_AR.indd 7 5/31/2010 4:49:46 PM

لا يُستخدم الجهاز بواسطة أطفال أو أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بالإرشادات.

تحذير : قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

تحذير : تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية.

لا تقم بلمس مأخذ التيار الكهربائي بأيدي غير جافة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم بإطفاء الجهاز بواسطة فصل مأخذ التيار بينما يكون قيد التشغيل.

- قد يسبب توصيل مأخذ التيار إلى مقبس الحائط مرة أخرى إلى حدوث شرارة مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن أيدي الأطفال لأنها قد تكون خطرة.

- إذا وضع الطفل كيسًا على رأسه فقد يؤدي ذلك إلى الاختناق.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حروق أو إصابة.

لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير الطبخ.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حريق.

قم بفتح الحاويات المغلقة (زجاجات الأطفال وزجاجات اللبن وغيرها) وقم بعمل فجوة باستخدام السكين في السلع الغذائية مثل الأصداف والمكسرات (البيض وحبات البندق وغيرها) قبل الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق أو إصابات إذا تم فتح حاويات المواد الغذائية بشكل مفاجئ.

لا تقم بلمس الجهاز من الداخل فور عملية الطهي. حيث تظل درجة حرارته عالية بعد التسخين لفترة طويلة أو تسخين كمية قليلة من الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

لا تقم باستخدام ورق الألومنيوم أو مواد معدنية (مثل وعاء معدني أو الشوك وغيرها) أو أوعية بها زخارف ذهبية أو فضية.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث شرارة أو حريق.

لا تقم على الإطلاق بتسخين أواني بلاستيكية أو ورقية ولا تستخدمهم مع وظائف الفرن.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حريق.

توخ الحذر على أن الطعام لا يتلامس مع السخان عند طهيه في الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تفرط في تسخين الطعام.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تقم بتسخين الطعام الملفوف بورق مثل ورق المجلات أو الجرائد.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تقم باستخدام بخاخات أو مواد قابلة للاشتعال أو وضعها بجانب الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق أو انفجار.

لا تقم بفتح الباب عند احتراق الطعام داخل المكان المخصص للطهي.

- "إذا قمت بفتح الباب سيتدفق الأوكسجين وقد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق.

لا تقم بإدخال أصابع أو مواد خارجية أو أشياء معدنية مثل الدبابيس أو الإبر في الأجزاء الداخلية والخارجية والفتحات. إذا تم إدخال المؤثرات الخارجية إلى أي من هذه الفتحات، فقم بفصل مأخذ الكهرباء من مقبس الحائط واتصل بالمورد أو أقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.

لا تقم أبدًا بملء الآنية حتى أعلاها واختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضًا الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

لا تقم أبدًا بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.

يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

GW73B_XSG_AR.indd 8 5/31/2010 4:49:46 PM

لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاص به.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. يتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل. يُفضَّل ترك كوب من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تحذير : في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير : لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

إذا كان الجهاز قد غُمر بالماء فقم بقطع الكهرباء على الفور ويرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

إذا أصدر الجهاز ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، فقم بفصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تقم بمحاولة إصلاح الجهاز أو فكه أو تعديله بنفسك.

- في حالة دخول تيار فولت عالي إلى هيكل المنتج، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- قد تتعرض لموجات كهرومغناطيسية.
- اتصل بأقرب مركز خدمة عندما يحتاج الجهاز إلى التصليح.

تحذير : في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

إذا دخل إلى الجهاز مواد غريبة مثل الماء، فقم بفصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالاستخدام

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط. لا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.
السبب : قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقتًا وحرارة أقل للطهي.
فإذا تركتها للوقت العادي فقد تسخن أكثر من اللازم وتحترق.

قد تلاحظ صوت طقطقة أثناء التشغيل (خاصة أثناء إذابة تجميد الطعام داخل الفرن).
السبب : يصدر هذا الصوت عند تغيير مستوى الطاقة الكهربائية الناتج، وهو أمر عادي.

لا يجب السماح أبدًا للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

توخ الحذر من المشروبات أو الطعام فقد تكون شديدة الحرارة بعد التسخين.

- تأكد من أن الطعام بارد بدرجة كافية خاصة عند إطعام الأطفال.

توخ الحذر عند تسخين السوائل مثل الماء أو المشروبات الأخرى.

- تأكد من أن تقوم بالتقليب أثناء الطهي أو بعده.
- تجنب استخدام الآنية الملساء ذات العنق الضيق.
- اترك الآنية بعد التسخين لمدة ٣٠ ثانية على الأقل.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى فوران مفاجئ للمحتويات وحدوث حروق.

GW73B_XSG_AR.indd 9 5/31/2010 4:49:47 PM

لا تمسك الطعام أو أي جزء منه أثناء أو فور الطهي.

- استخدم قفازات الطهي لأنه قد يكون شديد الحرارة وقد يتسبب في حدوث حروق.
- إذا قمت بسحب الطبق الخزفي أو وعاء ذو أغراض متعددة إلى الخارج، فقد ينسكب الطعام مما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

عند حدوث شرخ للسطح، قم بفصل التيار الكهربائي من الجهاز.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم بخدش الزجاج الخاص بباب الفرن بأداة حادة.

- قد يؤدي ذلك إلى تلف أو كسر الزجاج.

لا تقم بالوقوف أو وضع مواد فوق الجهاز (مثل الغسيل أو غطاء الفرن أو شموع مضاءة أو سجائر مشتعلة أو أطباق أو مواد كيميائية أو معدنية وغيرها).

- قد تعلق بالباب بعض المواد مثل القماش.
- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو حريق أو مشاكل بالمنتج أو إصابة.

لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدي غير جافة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية.

لا تقم برش مواد متطايرة مثل المبيد الحشري على سطح الجهاز.

- حيث يعد ذلك ضارًا بالإنسان كما أنه قد يسبب صدمة كهربائية أو حريق أو مشاكل بالمنتج.

لا تقم بالضغط على الباب بشكل زائد أو إغلاقه بعنف أو دفعه داخل الجهاز.

- قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالمنتج أو إصابة نظرًا لتسرب الموجات الكهربائية.
- لا تتعلق بالباب فقد يؤدي ذلك إلى وقوع المنتج وحدوث إصابة.
- إذا تلف الباب، فلا تستخدم الجهاز واتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تقم بوضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر مثل الخوص أو سطح زجاجي.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالخوص أو الزجاج.

قم فقط باستخدام الجهاز بعد إغلاق الباب.

- "إذا قمت باستخدام الجهاز وهو متسخ بمواد خارجية مثل بقايا الطعام، فهذا قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز.

توخ الحذر عند نزع اللفافة عن الطعام الذي تم إخراجه من الجهاز.

- إذا كان الطعام ساخنًا فقد ينبعث البخار فجأة عند نزع اللفافة وقد يتسبب لك في حرق.

لا تقم بفصل الجهاز بواسطة سحب سلك الكهرباء، قم دائمًا بالإمساك بالمأخذ بإحكام وقم بسحبه مباشرة من المقبس.

- قد يؤدي تلف السلك إلى حدوث دائرة قصر أو حريق أو صدمة كهربائية.

لا تقم بوضع وجهك أو جسمك بالقرب من الجهاز عند الطهي أو عند فتح الباب فور الطهي.

- توخ الحذر من اقتراب الأطفال من الجهاز.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق ناجمة عن السخونة.

لا تقم بوضع الطعام أو مواد ثقيلة فوق الباب عند فتحه.

- قد يسقط الطعام أو المادة مما يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا تقم بالتبريد المفاجئ للباب أو داخل الجهاز أو الطبق بواسطة صب مياه فوقهم أثناء أو فور الطهي.

- قد يؤدي هذا إلى حدوث تلف بالجهاز، قد يؤدي البخار أو رذاذ الماء إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

GW73B_XSG_AR.indd 10 5/31/2010 4:49:47 PM

علامات تحذيرية هامة لعملية التنظيف

تحذير

لا تقم بتنظيف الجهاز بواسطة رش الماء مباشرة عليه.

ولا تستخدم البنزين أو التينر أو الكحول لتنظيف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى إزالة لون الجهاز أو تشويهه أو تلفه أو حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

قبل عملية التنظيف أو الصيانة، قم بفصل الجهاز من مقبس الحائط وقم بإزالة بقايا الطعام من الباب وصندوق الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (نموذج التنظيف فقط)

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي تحديد أي من المواد المناسبة يُمكن تركها في الفرن أثناء تنظيفه. (نموذج التنظيف فقط)

علامات التنبيه عند التنظيف

تنبيه

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

كن حذرًا حيث قد تؤذي نفسك عند تنظيف الجهاز (من الخارج/الداخل).

- قد تؤذي نفسك من الأطراف الحادة بالجهاز.

لا تقم بتنظيف الجهاز بالبخار.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدأ.

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لمعدل زائد من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب حَث أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

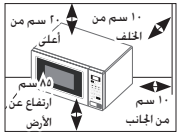
يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام. أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

GW73B_XSG_AR.indd 11 5/31/2010 4:49:47 PM

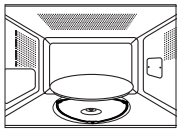
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.

لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد بطرف أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

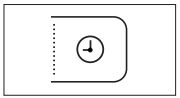
يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الرقم "١٢:٠٠" تلقائيًا على الشاشة.

الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

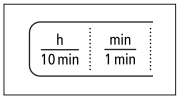
لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. لعرض الوقت بالتنسيق... ثم اضغط على الزر **Clock (الساعة)** (🕘)...

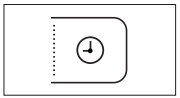


تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان

٢. قم بضبط الساعة باستخدام الزر **h** وضبط الدقائق باستخدام الزر **min**.



٣. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على زر **Clock (الساعة)** (🕘) مرة أخرى لبدء تشغيلها.



النتيجة : يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

GW73B_XSG_AR.indd 12 5/31/2010 4:49:50 PM

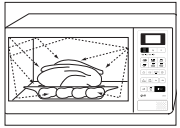
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- إذابة التجميد
- إعادة التسخين/الطهي الفوري
- الطهي

عملية الطهي.

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:

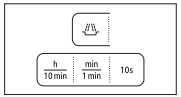
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم.
ضع أولاً إناءً به ماء على القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



١. اضغط على زر **Power Level (مستوى الطاقة)** (🍲) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق بواسطة الضغط على الزر **1 min (دقيقة واحدة)** عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

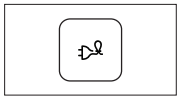
النتيجة : يقوم الفرن بتسخين الماء في مدة تتراوح من ٤-٥ دقائق.
يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

يجب توصيل الفرن بمقبس الحائط المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. إذا تم استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى. تستغرق المياه وقتاً أطول للغليان.

إعداد وضع توفير الطاقة

يتميز الفرن بوضع توفير الطاقة. تقوم هذه الميزة بحفظ الطاقة أثناء عدم استخدام الفرن.

- يتم تشغيل وضع توفير الطاقة بشكل افتراضي بعد خمس دقائق في حالة عدم استخدام الفرن. أثناء تشغيل وضع توفير الطاقة، تُعرض شاشة فارغة ولا يمكن استخدام الفرن.
- للخروج من وضع توفير الطاقة، قم بفتح الباب حتى يتم عرض "٠" على الشاشة. الفرن جاهز للاستخدام.
- إذا كنت ترغب في استخدام وضع حفظ الطاقة، اضغط على الزر **توفير الطاقة** (🍃).



GW73B_XSG_AR.indd 13 5/31/2010 4:49:53 PM

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو عند مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المذكورة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة.

يعد ذلك أمرًا عاديًا.

- التكثيف داخل الفرن.
- يتدفق الهواء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي.
- ينبعث البخار من حول الباب أو الفتحات.

لا يعمل الفرن عند الضغط على زر Start (تشغيل) (◇).

- هل الباب مغلق جيدًا؟

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق.

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو الضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ.

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

انبعاث شرارة وإصدار صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي).

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

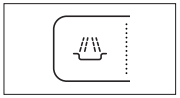
يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو أو التلفزيون.

- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمرًا عاديًا. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو وأجهزة الاستقبال الهوائي.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج الدقيق للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة. قم بفصل مأخذ التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة. اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

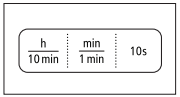
الطهي/إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.
تأكد دومًا من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.



١. اضغط على زر **Power Level (مستوى الطاقة)** (🔆).

النتيجة : يظهر المؤشر "٧٥٠ واط" (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة ضغط الزر
Power Level (مستوى الطاقة) (🔆) مرة ثانية حتى يتم
عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط. راجع جدول مستويات الطاقة الموجود في الصفحة التالية.



٢. حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و **١ min (دقيقة واحدة)** و **١٠ s (١٠ ثوان)**.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

النتيجة : يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

GW73B_XSG_AR.indd 14 5/31/2010 4:49:53 PM

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

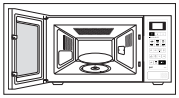
مستوى الطاقة	الطاقة الناتجة	
	الفرن	الشواية
عالي	٧٥٠ واط	-
عالي متوسط	٦٠٠ واط	-
متوسط	٤٥٠ واط	-
منخفض متوسط	٣٠٠ واط	-
إذابة التجميد (❄❄)	١٨٠ واط	-
منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ واط	-
الشواية	-	٩٥٠ واط
الجمع ١ (🍲+⏦)	٦٠٠ واط	٩٥٠ واط
الجمع ٢ (🍲+⏦)	٤٥٠ واط	٩٥٠ واط
الجمع ٣ (🍲+⏦)	٣٠٠ واط	٩٥٠ واط

في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة مدة الطهي.

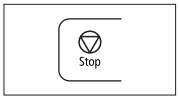
إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت:
افتح الباب.

النتيجة : تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).



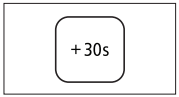
٢. للإيقاف نهائيًا:
اضغط على الزر **Stop (إيقاف)** (⏁).

النتيجة : تتوقف عملية الطهي.
إذا رغبت في إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **Stop (إيقاف)** (⏁) مرة أخرى.

يمكنك إلغاء أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Stop (إيقاف)** (⏁).

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر **30s+ (٣٠+ ثانية)** لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.



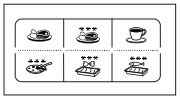
١. اضغط على الزر **30s+ (٣٠+ ثانية)** مرة واحدة لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

GW73B_XSG_AR.indd 15 5/31/2010 4:49:55 PM

استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري

عند استخدام ميزة إعادة التسخين/الطهي الفوري، يتم ضبط مدة الطهي تلقائيًا ولا تضطر إلى الضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀) يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر **Instant Reheat/Cook (إعادة التسخين/الطهي الفوري)** المناسب بعدد المرات الذي ترغب فيه.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



اضغط على الزر **Instant Reheat/Cook (إعادة التسخين/الطهي الفوري)** الذي تريده بعدد المرات الذي ترغب فيه.

النتيجة : يبدأ الطهي بعد حوالي ثانيتين. عندما تنتهي:

١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) ٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات. (مرة كل دقيقة)
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

مثال: اضغط الزر **Drinks (مشروبات)** مرة واحدة لإعادة تسخين فنجان من القهوة. راجع الجدول في الصفحة التالية لمعرفة مزيد من التفاصيل.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

إعدادات إعادة التسخين/الطهي الفوري

يبين الجدول التالي ٦ برامج لإعادة التسخين/الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

نوع الطعام/الزر	حجم التقديم	مدة الانتظار	التوصيات
الوجبات الجاهزة (الباردة)	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جرام ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جرام	٣ دقائق.	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب واحد)	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب المشروب في كوب خزفي وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع الفنجان (١٥٠ مللي) أو الكوب (٢٥٠ مللي) في وسط القرص الدوار. وقلب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها.
الوجبات الجاهزة المجمدة(مجمدة) ***	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جرام ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جرام	٤ دقائق.	أحضر الوجبة الجاهزة المجمدة وتأكد من إمكانية وضع الطبق في الميكروويف. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة. ضع الوجبة الجاهزة المجمدة في الوسط. يناسب هذا البرنامج الوجبات الجاهزة المجمدة المكونة من ٣ مكونات (مثال. اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
سمك مجمد بالبشاميل (مجمد) ***	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	دقيقتان إلى ثلاث دقائق	ضع السمك المجمد بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يعتبر هذا البرنامج مناسباً للمنتجات الجاهزة المجمدة التي تتكون من شرائح سمك مغطى بالخضروات والصلصلة.
فطائر بيتزا مجمدة (مجمدة) ***	١٥٠ جرام (٤ - ٦ قطع) ٢٥٠ جرام (٧ - ٩ قطع)	-	ضع فطائر الكيش الصغيرة أو وحدات البيتزا الصغيرة المجمدة بشكل متساو على الحامل.

GW73B_XSG_AR.indd 16 5/31/2010 4:49:58 PM

نوع الطعام/الزر	حجم التقديم	مدة الانتظار	التوصيات
مكرونة مجمدة بالبشاميل (مجمدة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	دقيقتان إلى ٣ دقائق.	ضع مكرونة مجمدة بالبشاميل في طبق مناسب الحجم من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. يناسب هذا البرنامج المكرونة المجمدة بالبشاميل مثل اللازانيا أو الكانيلوني أو المكرونة.

استخدام ميزة إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة

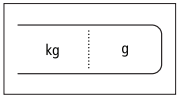
تُمكنك ميزة "الإذابة الأوتوماتيكية للثلج" من إذابة تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا.
قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Rapid Defrost (إذابة التجميد السريعة)** ( ) مرة واحدة أو عدة مرات.
(راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة مزيد من التفاصيل)

٢. حدد وزن الطعام بالضغط على الزرين **kg (كيلوجرام)** و **g (جرام)**.
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ١٥٠٠ جرام.



٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).

النتيجة :

- تبدأ عملية إذابة التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد لتذكيرك بتقليب الطعام.
- اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ) مرة أخرى لإنهاء عملية إذابة التجميد.

يمكنك أيضًا إذابة التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/إعادة التسخين بالميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "الطهي/إعادة التسخين" الموجود في صفحة ١٤ للحصول على مزيد من التفاصيل.

العربية

GW73B_XSG_AR.indd 17 5/31/2010 4:49:58 PM

إعدادات إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة

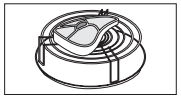
يبين الجدول التالي برامج "إذابة التجميد الأوتوماتيكية السريعة" والكميات المراد إذابة تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
قم بنزع كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إذابة التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والفاكهة/التوت في طبق خزفي.

الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. لحم	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جرام	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. ثم قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.
٢. الدواجن	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جرام	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة.	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بقلب الدواجن. عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣. السمك	٢٠٠ إلى ١٥٠٠ جرام	٢٠ إلى ٨٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤. الفاكهة/التوت	١٠٠ إلى ٦٠٠ جرام	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

حدد ميزة "إذابة التجميد يدويًا" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدوياً.
للحصول على تفاصيل حول عملية إذابة التجميد اليدوي ووقت إذابة التجميد، راجع صفحة ٢٨.

اختيار الملحقات

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف. ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.



إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٢٢.

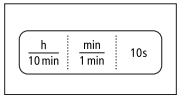
GW73B_XSG_AR.indd 18 5/31/2010 4:50:00 PM

عملية الشي

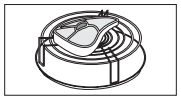
تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.

١. قم بتسخين الشواية عند درجة الحرارة المطلوبة. بالضغط على الزر **Grill (شواية)** (⏦) وضبط الوقت **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)** و **Start (تشغيل)** (⏀).

٢. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٣. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **Grill (الشواية)** (⏦). حدد مدة الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)**.
(الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.)



٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

النتيجة : يضيء مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي. وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.

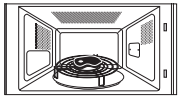
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.

١. افتح باب الفرن بواسطة ضغط الزر الكبير الموجود في الزاوية السفلية اليمنى من لوحة التحكم. ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



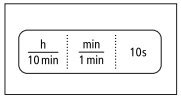
٢. اضغط الزر **Combi (جمع)** (⏦+⫽).

النتيجة : تظهر الإرشادات التالية:
⫽+⏦ (وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الخارجة)

حدد **Power Level (مستوى الطاقة)** المناسب بواسطة ضغط الزر **Combi (جمع)** (⫽+⏦) مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.

لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. حدد مدة الطهي بالضغط على الأزرار **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)**. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).

النتيجة : تبدأ عملية الطهي المجمع. عندما ينتهي.
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ واط.

GW73B_XSG_AR.indd 19 5/31/2010 4:50:01 PM

الطهي على مراحل متعددة

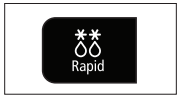
يمكن إعداد وضع الميكروويف لطهي الطعام على أكثر من ثلاث مراحل.

مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة.
يمكنك إذابة تجميد سمكة وزنها ٥٠٠ جرام وطهيها على ثلاث مراحل:

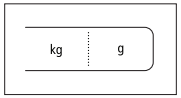
- إذابة التجميد
- الطهي ١
- الطهي ٢

يمكنك ضبط مرحلتين أو ثلاث في وضع الطهي متعدد المراحل.
إذا قمت بضبط ثلاث مراحل، يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد.
لا تضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇) حتى تقوم بضبط المرحلة الأخيرة.

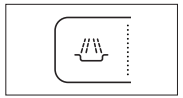
١. اضغط على الزر **Rapid Defrost (إذابة التجميد السريعة)** (❄❄)
مرة واحدة أو أكثر.



٢. حدد الوزن بالضغط على الزرين **kg (كيلوجرام)** و **g (جرام)** عدد المرات المناسبة (٥٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).

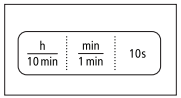


٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** (🍲).

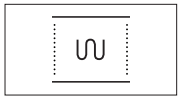


🍲 : إذا لزم الأمر، قم بضبط مستوى الطاقة بالضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** (🍲) مرة واحدة أو عدة مرات (١٠٠ وات كما هو موضح في المثال).

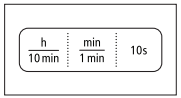
٤. قم بضبط وقت الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)** عدد المرات المناسب (٤ دقائق في المثال).



٥. اضغط على الزر **شواية** (⋂⋂).
وضع الشواية (II):



٦. قم بضبط وقت الطهي بالضغط على الزر **10 min (١٠ دقائق)** و **1 min (دقيقة واحدة)** و **10 s (١٠ ثوان)** عدد المرات المناسب (٥ دقائق في المثال).
(الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة)



٧. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

النتيجة : يتم تحديد الأوضاع الثلاثة [إذابة التجميد والطهي (II, I)] الواحد تلو الآخر. حسب وضع إذابة التجميد الذي اخترته.
يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إذابة التجميد ليذكرك بقلب الطعام. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات بمجرد انتهاء مدة الطهي.

- يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
- يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

GW73B_XSG_AR.indd 20 5/31/2010 4:50:02 PM

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزرين **Stop (إيقاف)** (▽) و **Start (تشغيل)** (◇) في وقت واحد.

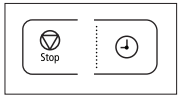
النتيجة : لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه، اضغط على الزرين **Stop (إيقاف)** (▽) و **Start (تشغيل)** (◇) مرة أخرى في نفس الوقت.

النتيجة : يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

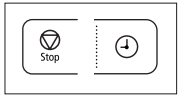
تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على الزرين **Stop (إيقاف)** (▽) و **Clock (الساعة)** (🕘) في نفس الوقت.

النتيجة : يتم تامين الفرن (لا يمكن تشغيل أي من الوظائف).



٢. لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزرين **Stop (إيقاف)** (▽) و **Clock (الساعة)** (🕘) مرة أخرى في وقت واحد.

النتيجة : يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

GW73B_XSG_AR.indd 21 5/31/2010 4:50:03 PM

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة microwave-safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.

GW73B_XSG_AR.indd 22 5/31/2010 4:50:03 PM

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✗ ✓	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✗✓ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل. ويتم ذلك بسبب اجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.

تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس. إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف. مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام. يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته. للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية. حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال. باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

GW73B_XSG_AR.indd 23 5/31/2010 4:50:03 PM

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى. راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥١/٢-٦١/٢	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٠-١١	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١٠-١١	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩-١٠	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٩١/٢-٨١/٢	٢-٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدار ضئيل من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٧-١٨	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	٢٢-٢٣	١٠	أضف ٦٠٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٨-١٩	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١٩-٢٠	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١١-١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

GW73B_XSG_AR.indd 24 5/31/2010 4:50:04 PM

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى. راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٧٥٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥١/٢ ٨١/٢-٩	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦١/٢-٧١/٢	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥١/٢-٦ ٩١/٢-١٠	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٤-٤١/٢	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٤١/٢-٥	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جرام	٥-٥١/٢	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١١/٢-٢ ٣١/٢-٤	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٥-٦	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤١/٢-٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٦ ٩-١٠	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥-٥١/٢	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

GW73B_XSG_AR.indd 25 5/31/2010 4:50:04 PM

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين ١٨+ إلى ٢٠+ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين ٥+ إلى ٧+ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٧٥٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.
توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار.
نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين ٢- ٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال: قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢ - ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.
لبن الأطفال: ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

GW73B_XSG_AR.indd 26 5/31/2010 4:50:04 PM

إعادة تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (قهوة ولبن وشاي وماء بدرجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (كوب واحد) ٢٥٠ مللي (كوب واحد) ٥٠٠ مللي (٢ كوب)	٧٥٠ واط	١/٢-١ ١/٢-٢ ١/٢-٤	١-٢	صب المشروب في كوب خزفي وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فنجان ١٥٠ مللي أو كوب ٢٥٠ مللي في وسط القرص الدوار. وقلب الشراب جيداً قبل مدة الانتظار وبعدها.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جرام ٤٥٠ جرام	٧٥٠ واط	١/٢-٣ ١/٢-٤	٢-٣	صب الحساء في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤-٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥١/٢-٤١/٢	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيلو. تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	٥-٦ ٦-٧	٣	قم بتغليف الوجبة المكونة من ٢-٣ مكون مثلج في طبق خزفي. وقم بتغطيته بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
الوجبة الجاهزة المجمدة	٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط	١١١/٢-١٢١/٢ ١٣-١٤	٤	ضع الطبق المسموح باستخدامه في الميكروويف الذي يحتوي على الوجبة الجاهزة المثلجة (١٨- درجة مئوية) على القرص الدوار. اثقب الغطاء أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. بعد إعادة التسخين اتركه لمدة ٤ دقائق.

GW73B_XSG_AR.indd 27 5/31/2010 4:50:04 PM

إعادة تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة تسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	المدة	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة وعشر ثوانٍ.	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا، قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين ١٨- إلى ٢٠- درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

GW73B_XSG_AR.indd 28 5/31/2010 4:50:04 PM

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
لحم				
اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جرام	١٠-١٢	٥-٢٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطع)	١٢-١٤	١٥-٤٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٠٠٠ جرام	٢٥-٢٨		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٥٠ جرام (٢ قطع)	٦-٧	٥-٢٠	ضع الأسماك المجمدة في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الشرائح السميكة فوق الشرائح الأرفع. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٢٥٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذي قطر كبير).
الخبز				

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز	عدد ٢ قطع	١-١½ ٢	٥-١٠	قم بترتيب الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. ثم قم بالتقليب بعد منتصف وقت إذابة التجميد!
(كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)	عدد ٤ قطع	٣-٤		
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جرام	٤-٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام	٨-١٠		

الشواية

توجد أجزاء التسخين الخاصة بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٢-٣ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي. ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

GW73B_XSG_AR.indd 29 5/31/2010 4:50:04 PM

ميكروويف + شواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.
ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:
٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة). علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب الجمع بين الميكروويف والشواية معاً، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل الشي

قم بالتسخين المسبق للشواية لمدة ٢ - ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي لمدة ٢ إلى ٣ دقائق قبل شي الطعام.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	الكمية	وضع الطهي	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	عدد ٤ قطع (٤ × ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٦-٤	٤-٣	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	عدد ٢-٤ قطعة	الشواية فقط	٣-٢	٢-١	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي لها إلى أعلى في شكل دائرة على الحامل مباشرة.
الطماطم المشوية	٢٥٠ جرام (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٤١/٢-٥١/٢	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع الملح والفلفل وبعض الجبن على سطحها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
خبز توست هاواي	عدد ٢ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست بالإضافات (شرائح اللحم أو الأناناس أو الجبن) بجوار بعضها البعض على الحامل. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.

GW73B_XSG_AR.indd 30 5/31/2010 4:50:04 PM

الطعام الطازج	الكمية	وضع الطهي	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
أجنحة الدجاج (باردة)	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جرام (٦ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	١٣-١١	١١-٩	جهز قطع الدجاج الباردة مثل أجنحة الدجاج أو الدبابيس مع وضع قليل من الزيت والتوابل عليها. ضعها على هيئة دائرة على الحامل مع توجيه العظام إلى الوسط. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٢٥-٢٠	٢٠-١٥	امسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق بيركس. ضع الطبق على القرص الدوار. ثم قم بقلبها بعد المرة الأولى من الطهي. بعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٠-٨	-	قطع البطاطس إلى نصفين وضعها على هيئة دائرة على الحامل على أن يوضع الجزء الذي تم قطعه ناحية الشواية. امسح الناحية التي تم قطعها بزيت الزيتون والتوابل. بعد انتهاء الشواء اتركه لمدة ٣ دقائق.

الطعام الطازج	الكمية	وضع الطهي	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
المعجنات المجمدة	٤٠٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	١٥-١٣	٤-٣	ضع المعجنات المجمدة بدرجة حرارة (١٨- درجة مئوية) مثل اللازانيا أو التورتوليني في طبق بيركس ذو حجم مناسب وضعه على الحامل.
سمك مجمد بالبشاميل	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٢٢-٢٠	٤-٣	ضع السمك المجمد في طبق مناسب (١٨- درجة مئوية) مصنوع من البيركس وضعه على الحامل.
وجبات البيتزا المجمدة	٢٥٠ جرام (٨ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	١٢-١٠	-	ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر (١٨- درجة مئوية) الكيش الصغيرة على شكل دائرة على الحامل المعدني.
الكعكة الاسفنجية المجمدة	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام (١ - ٢ قطعة)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٣	-	ضع قطع الكيك المجمد (١٨- درجة مئوية) بجانب بعضه على الحامل. وبعد أن يتم إذابة التجميد بها اتركها لمدة ٥ دقائق.

GW73B_XSG_AR.indd 31 5/31/2010 4:50:04 PM

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ - ٥ دقائق. باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط. حتى تتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط. حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (تقريباً ١٤ جرام) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣١/٢ أو ٤١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦١/٢ إلى ٧١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٧٥٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣١/٢ إلى ٤١/٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد دومًا من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. يحظر استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

GW73B_XSG_AR.indd 32 5/31/2010 4:50:04 PM

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل.

يحظر إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت. اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.
السبب : قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز	GW73B
مصدر التيار الكهربائي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
معدل استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١١٠٠ واط ٩٥٠ واط ٢٠٥٠ واط
الطاقة الناتجة	١٠٠ واط / ٧٥٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الماجنترون	(31)OM75S
طريقة التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٤٨٩ × ٢٧٥ × ٣٣٨ م ٣٣٠ × ١٩٩ × ٣٠٩ م
الحجم	٢٠ لتر
الوزن الصافي	 ١١,٥ كيلو جرام تقريباً

GW73B_XSG_AR.indd 33 5/31/2010 4:50:04 PM

ملاحظة

ملاحظة

GW73B_XSG_AR.indd 34 5/31/2010 4:50:04 PM

ملاحظة

GW73B_XSG_AR.indd 35 5/31/2010 4:50:04 PM

هل لديك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

رقم الكود: DE68-03796E

GW73B

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

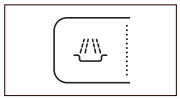
TABLE DES MATIÈRES

Présentation rapide....2
Accessoires....3
Four....4
Tableau de commande....4
Utilisation du manuel d'utilisation....5
Consignes de sécurité....5
Installation du four micro-ondes....12
Réglage de l'horloge....12
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....13
Vérification du bon fonctionnement de votre four....13
Réglage du mode d'économie d'énergie....13
Que faire en cas de doute ou de problème ?....14
Cuisson/Réchauffage....14
Puissances....15
Arrêt de la cuisson....15
Réglage du temps de cuisson....15
Utilisation de la fonction Réchauffage/Cuisson immédiats....16
Réglages de la fonction Réchauffage/Cuisson immédiats....16
Utilisation de la fonction Décongélation automatique rapide....17
Réglages de la fonction de décongélation automatique rapide....18
Choix des accessoires....18
Faire griller....19
Combinaison micro-ondes et gril....19
Cuisson en plusieurs étapes....20
Arrêt du signal sonore....21
Sécurité enfants....21
Guide des récipients....22
Guide de cuisson....23
Nettoyage du four micro-ondes....33
Rangement et entretien du four micro-ondes....34
Caractéristiques techniques....34

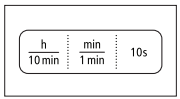
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** ( ).



2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **10 min**, **1 min** ou **10 s** selon les besoins.

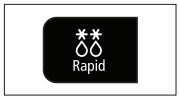


3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

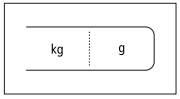
Résultat : La cuisson démarre.
Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation rapide** ( ) selon le type d'aliments que vous faites décongeler.



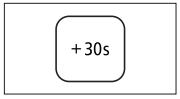
2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons **kg** et **g** le nombre de fois nécessaire.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).

Si vous souhaitez ajouter une minute supplémentaire.

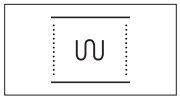
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30 s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



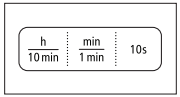
GW73B_XSG_FR.indd 2 2010-06-17 1:43:08

Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (), réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min** et **10 s** et appuyez sur le bouton **Départ** ().



2. Placez les aliments sur la grille et enfournez le tout. Appuyez sur le bouton **Gril** (). Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



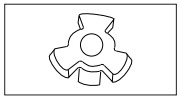
3. Appuyez sur le bouton **Départ** ().

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

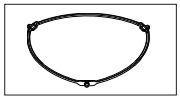
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



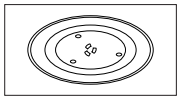
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



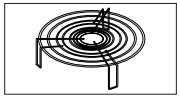
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.

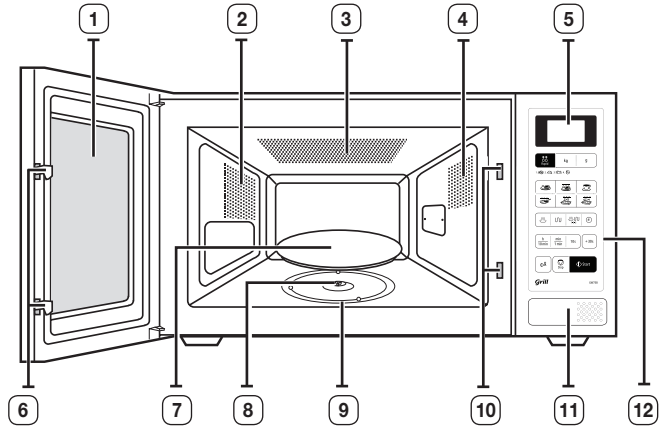
   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.



N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

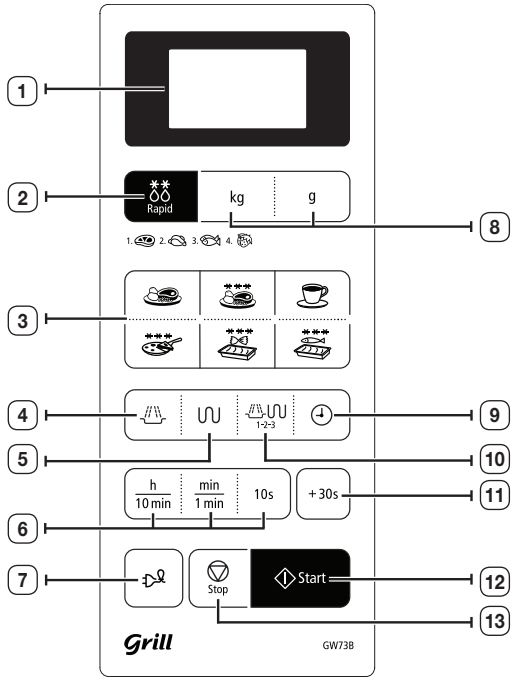
GW73B_XSG_FR.indd 3 2010-06-17 1:43:08

FOUR



1. PORTE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. ÉCRAN
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. BOUTON-POUSSOIR D'OUVERTURE DE LA PORTE
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. SÉLECTION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE RAPIDE
3. SÉLECTION DE LA CUISSON ET DU RÉCHAUFFAGE IMMÉDIATS
4. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES
5. BOUTON DU MODE GRIL
6. BOUTON REGLAGE DE L'HEURE
7. BOUTON ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
8. SÉLECTION DU POIDS
9. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
11. BOUTON +30 s
12. BOUTON DÉPART
13. BOUTON ARRÊT/ANNULATION

GW73B_XSG_FR.indd 4 2010-06-17 1:43:08

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles

Vous y trouverez également une présentation rapide des quatre principaux modes de cuisson :

- Faire cuire des aliments
- Faire décongeler automatiquement des aliments
- Faire griller des aliments
- Prolonger le temps de cuisson

Au début du manuel, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

GW73B_XSG_FR.indd 5 2010-06-17 1:43:09

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.
Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'installation

Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'électricité

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès. Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

GW73B_XSG_FR.indd 6 2010-06-17 1:43:09

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'électricité

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

GW73B_XSG_FR.indd 7 2010-06-17 1:43:09

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

GW73B_XSG_FR.indd 8 2010-06-17 1:43:10

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'utilisation

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.
Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

GW73B_XSG_FR.indd 9 2010-06-17 1:43:10

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.

GW73B_XSG_FR.indd 10 2010-06-17 1:43:10

⚠ AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)

⚠ ATTENTION Symboles d'avertissement pour le nettoyage

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

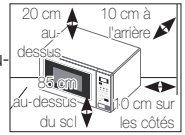
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

GW73B_XSG_FR.indd 11 2010-06-17 1:43:10

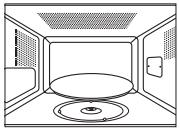
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

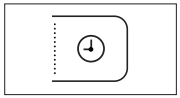
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Veuillez régler l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

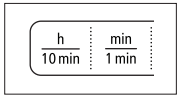
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. Pour afficher l'heure... Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘)...

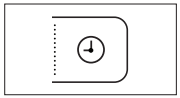
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois



2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min**.



3. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** (🕘) pour activer l'horloge.



Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

GW73B_XSG_FR.indd 12 2010-06-17 1:43:11

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

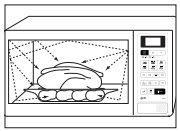
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- réchauffer/faire cuire immédiatement ;
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

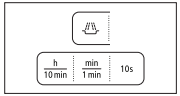
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le gros bouton situé dans la partie inférieure droite du tableau de commande.

Placez tout d'abord un bol d'eau sur le plateau puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** (🍲) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **1 min** autant de fois que nécessaire.



2. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

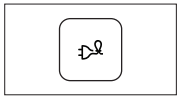
Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.

- Le four passe automatiquement en mode Économie d'énergie lorsqu'il reste inutilisé pendant plus de 5 minutes. En mode d'économie d'énergie, l'affichage est vide et le four ne peut pas être utilisé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ; l'écran indique alors « 0 ». Le four peut alors être utilisé.
- Si vous souhaitez utiliser le mode **Économie d'énergie** (🍃), appuyez sur le bouton Économie d'énergie.



GW73B_XSG_FR.indd 13 2010-06-17 1:43:11

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton Départ (◇).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Départ** (◇) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

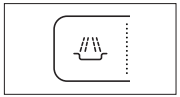
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

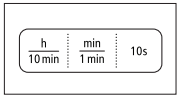
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Puissance** (🍲).



Résultat : La puissance de cuisson maximale (750 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Puissance** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Reportez-vous au tableau des puissances situé en page suivante.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

GW73B_XSG_FR.indd 14 2010-06-17 1:43:11

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	750 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	950 W
COMBI I	600 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	300 W	950 W

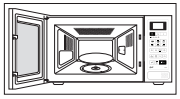
Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

ARRÊT DE LA CUISSON

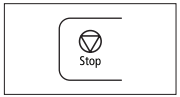
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.



Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** (◇).

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton **Arrêt** (▽).



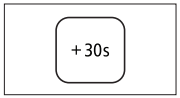
Résultat : La cuisson s'arrête.
Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt** (▽).

Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **Arrêt** (▽).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30 s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

1. Appuyez sur le bouton **+30 s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



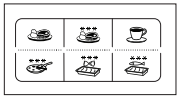
2. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

GW73B_XSG_FR.indd 15 2010-06-17 1:43:12

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Grâce à la fonction de cuisson et de réchauffage immédiats, le temps de cuisson se règle automatiquement sans que vous n'ayez besoin d'appuyer sur le bouton **Départ** (⏀). Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton **Réchauffage/Cuisson immédiats** approprié autant de fois que nécessaire. Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Réchauffage/Cuisson immédiats** autant de fois que nécessaire.



Résultat : La cuisson démarre au bout de deux secondes environ. Une fois terminé :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Exemple : appuyez une fois sur le bouton **Boissons** pour réchauffer une tasse de café. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau situé à la page suivante.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE/ CUISSON IMMÉDIATS

Le tableau suivant répertorie les 6 programmes de réchauffage/cuisson automatiques ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Aliment/ Bouton	Quantité	Temps de repos	Consignes
Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse)	1 à 2 min	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Plats préparés (-surgelés)	300 à 350 g 400 à 450 g	4 min	Vérifiez que l'emballage est adapté à la cuisson aux micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat préparé surgelé dans le four. Ce programme convient à la cuisson de plats surgelés composés de trois aliments différents (exemple : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).

GW73B_XSG_FR.indd 16 2010-06-17 1:43:13

Aliment/ Bouton	Quantité	Temps de repos	Consignes
Gratin de poisson (surgelé) ***	200 g 400 g	2 à 3 min	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient à la cuisson des plats préparés surgelés à base de filets de poisson accompagnés de légumes et de sauce.
Mini quiche/ pizza (surgelée) ***	150 g (4 à 6 portions) 250 g (7 à 9 portions)	-	Répartissez uniformément les mini-quiches ou les mini-pizzas surgelées sur la grille.
Gratin de poisson (surgelé) ***	200 g 400 g	2 à 3 min	Placez le gratin de pâtes surgelé dans un plat en Pyrex de taille appropriée. Posez le plat sur la grille. Ce programme convient à la cuisson des gratins de pâtes surgelés de type lasagnes, cannelloni ou macaroni.

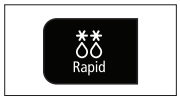
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE RAPIDE

Le mode Décongélation automatique permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

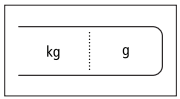
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation rapide** (**) (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-contre.)



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons **kg** et **g**.
Le poids maximal est de 1500 g.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** (◇) pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 14 pour de plus amples détails.

GW73B_XSG_FR.indd 17 2010-06-17 1:43:13

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE RAPIDE

Le tableau suivant répertorie les programmes de Décongélation automatique rapide ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.
Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson ou les fruits/baies sur une assiette en céramique.

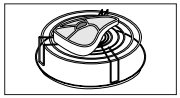
Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande	20 à 1500 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2. Volaille	200 à 1500 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3. Poisson	200 à 1500 g	20 à 80 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4. Fruits/baies	100 à 600 g	5 à 20 min	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 29.

CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



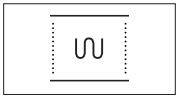
Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 22.

GW73B_XSG_FR.indd 18 2010-06-17 1:43:13

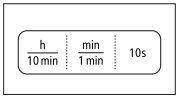
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

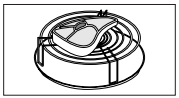
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (⎍), réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min, 1 min** et **10 s** et appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



3. Placez les aliments sur la grille et enfournez le tout. Appuyez sur le bouton **Gril** (⎍). Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**. (Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.)



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

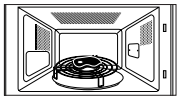
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

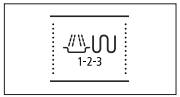
Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients étant très chauds, portez **TOUJOURS** des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le gros bouton situé dans la partie inférieure droite du tableau de commande. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



2. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (⎍+⎍).



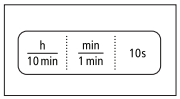
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

⎍+⎍ (mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

Réglez la **puissance** appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** (⎍+⎍).

La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

GW73B_XSG_FR.indd 19 2010-06-17 1:43:14

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

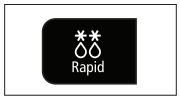
Vous pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise des aliments en trois étapes.

Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Ainsi vous pouvez décongeler et cuire un poisson de 500 g en trois étapes :

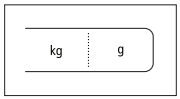
- Décongélation
- Cuisson I
- Cuisson II

Vous pouvez définir de deux à trois étapes pour la cuisson en plusieurs étapes. Si vous définissez trois étapes, la première étape doit être la décongélation. N'appuyez pas sur le bouton **Départ** (⏀) tant que vous n'avez pas défini la dernière étape.

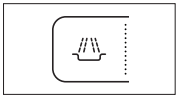
1. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation rapide** (❄❄).



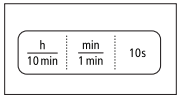
2. Réglez le poids en appuyant sur les boutons **kg** et **g** autant de fois que nécessaire (500 g dans cet exemple).



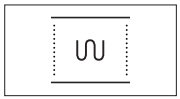
3. Appuyez sur le bouton **Puissance** (🍲).
Mode (I) du four à micro-ondes :
🍲 ; si nécessaire, réglez la puissance en appuyant de nouveau une ou plusieurs fois sur le bouton **Puissance** (🍲) (pour obtenir 600 W dans cet exemple).



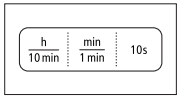
4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** autant de fois que nécessaire (4 minutes dans cet exemple).



5. Appuyez sur le bouton **Gril** (⎍).
Mode (II) du gril :



6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10** autant de fois que nécessaire (5 minutes dans cet exemple).
(temps de cuisson au gril maxi. : 60 minutes)



7. Appuyez sur le bouton **Départ** (⏀).

Résultat : les trois modes [décongélation et cuisson (I,II)] sont sélectionnés l'un après l'autre. En fonction du mode de décongélation que vous avez choisi, un signal sonore peut retentir à la moitié du temps de décongélation pour que vous n'oubliez pas de retourner l'aliment. Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentit quatre fois.

- Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
- L'heure s'affiche à nouveau.

GW73B_XSG_FR.indd 20 2010-06-17 1:43:14

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt** (⏚) et **Départ** (◈).

Résultat : Le signal sonore ne retentit pas chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

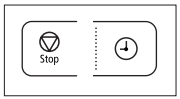
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt** (⏚) et **Départ** (◈).

Résultat : Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

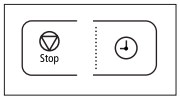
Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Arrêt** (⏚) et **Horloge** (🕘).



Résultat : le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).

2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Arrêt** (⏚) et **Horloge** (🕘).



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GW73B_XSG_FR.indd 21 2010-06-17 1:43:14

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.

GW73B_XSG_FR.indd 22 2010-06-17 1:43:14

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**
✓✗ **: À utiliser avec précaution**
✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

GW73B_XSG_FR.indd 23 2010-06-17 1:43:14

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	10-11	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	750 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	750 W	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet	250 g	750 W	22-23	10	Ajoutez 600 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	750 W	18-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	750 W	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	750 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

GW73B_XSG_FR.indd 24 2010-06-17 1:43:15

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (750 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	5-6	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	4½-5	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	5-5½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

GW73B_XSG_FR.indd 25 2010-06-17 1:43:15

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

GW73B_XSG_FR.indd 26 2010-06-17 1:43:15

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou la grande tasse (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	5-6	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.

GW73B_XSG_FR.indd 27 2010-06-17 1:43:15

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvez avec un film plastique.
Plat préparé	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Placez le plat garanti micro-ondes contenant le plat préparé congelé (-18 °C) sur le plateau tournant. Percez le film protecteur ou recouvrez d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 4 minutes après le réchauffage.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.

GW73B_XSG_FR.indd 28 2010-06-17 1:43:15

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

GW73B_XSG_FR.indd 29 2010-06-17 1:43:15

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g	10-12	5-20	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	12-14	15-40	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1000 g	25-28		
Poisson				
Filets de poisson	250 g (2 parts)	6-7	5-20	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique plate. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
	400 g (4 parts)	11-13		
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacun)	2 parts 4 parts	1½-2 3-4	5-10	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-5		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10		

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

GW73B_XSG_FR.indd 30 2010-06-17 1:43:15

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Mode de cuisson	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (4 x 25 g)	gril seul	4-6	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	1-2	Disposez les petits pains en cercle directement sur la grille de cuisson, tout d'abord face envers vers le haut.
Tomates grillées	250 g (2 parts)	300 W + Gril	4½-5½	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les de sel, de poivre et d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille de cuisson.
Tartine Hawaï	2 parts (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies (jambon, ananas, tranches de fromage) côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

GW73B_XSG_FR.indd 31 2010-06-17 1:43:15

Aliments frais	Quantité	Mode de cuisson	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Ailes de poulet (réfrigérées)	400 à 500 g (6 parts)	300 W + Gril	11-13	9-11	Badigeonnez les morceaux de poulet (ailes ou pilons) d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille, les os dirigés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poulet entier	1200 g	450 W + Gril	20-25	15-20	Badigeonnez les morceaux de poulet avec un mélange d'huile et d'épices et placez-les dans un plat en Pyrex, côté chair vers le bas. Posez le plat sur le plateau tournant. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	8-10	-	Coupez les pommes de terre en deux et disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril. Badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive et parsemez d'épices. Laissez reposer 3 minutes une fois la cuisson au gril terminée.

Aliments frais	Quantité	Mode de cuisson	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pâtes surgelées	400 g	600 W + Gril	13-15	3-4	Placez les pâtes surgelées (-18 °C) (ex. : lasagnes ou tortellini) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	20-22	3-4	Placez le gratin de poisson surgelé (-18 °C) dans un plat en Pyrex de taille appropriée et placez-le sur la grille.
Mini-pizzas surgelées	250 g (8 parts)	300 W + Gril	10-12	-	Placez les parts de pizza surgelées (-18 °C) ou les mini quiches en cercle sur la grille.
Streusel surgelé	200 à 250 g (1 à 2 parts)	300 W + Gril	3-5	-	Placez les morceaux de gâteaux surgelés (-18 °C) côte à côte sur la grille. Laissez reposer pendant 5 minutes une fois le temps de décongélation terminé.

GW73B_XSG_FR.indd 32 2010-06-17 1:43:15

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ à 750 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 750 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ à 750 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES
Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

GW73B_XSG_FR.indd 33 2010-06-17 1:43:15

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GW73B
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1100 W
Gril	950 W
Mode de cuisson combinée	2050 W
Puissance de sortie	100 W / 750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75S(31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x h x p)	
Extérieures	489 x 275 x 338 mm
Intérieures	330 x 199 x 309 mm
Capacité	20 litres
Poids	
Net	11,5 kg env.

GW73B_XSG_FR.indd 34 2010-06-17 1:43:15

REMARQUE

REMARQUE

GW73B_XSG_FR.indd 35 2010-06-17 1:43:15

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

Code N° : DE68-03796E

GW73B

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

ENGLISH

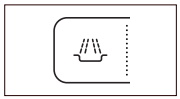
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Accessories....3
Oven 4
Control panel....4
Using this instruction booklet....5
Safety information....5
Installing your microwave oven 12
Setting the time 12
How a microwave oven works....13
Checking that your oven is operating correctly....13
Setting the energy save mode 13
What to do if you are in doubt or have a problem....14
Cooking/Reheating....14
Power levels 15
Stopping the cooking 15
Adjusting the cooking time....15
Using the instant reheat/cook feature....16
Instant reheat/cook settings....16
Using the auto rapid defrost feature....17
Auto rapid defrost settings....18
Choosing the accessories....18
Grilling 19
Combining microwaves and the grill....19
Multistage cooking 20
Switching the beeper off....21
Safety-locking your microwave oven....21
Cookware guide 22
Cooking guide 23
Cleaning your microwave oven 32
Storing and repairing your microwave oven....33
Technical specifications 33

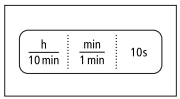
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** (⏦) button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.

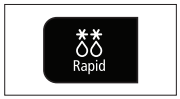


3. Press the **Start** (⏀) button.

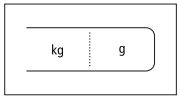
Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Rapid Defrost** (❄❄) button once or more times according to the type of food to be defrosted.



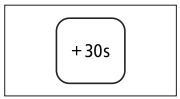
2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** (⏀) button.

If you want to add an extra minute.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

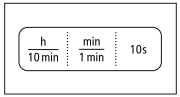


GW73B_XSG_EN.indd 2 2010-06-17 1:35:29

If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◈) button.

2. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** (⏦) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



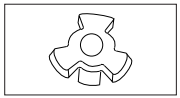
3. Press the **Start** (◈) button.

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

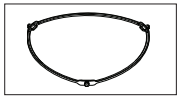
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



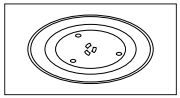
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



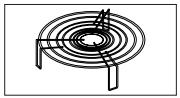
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.

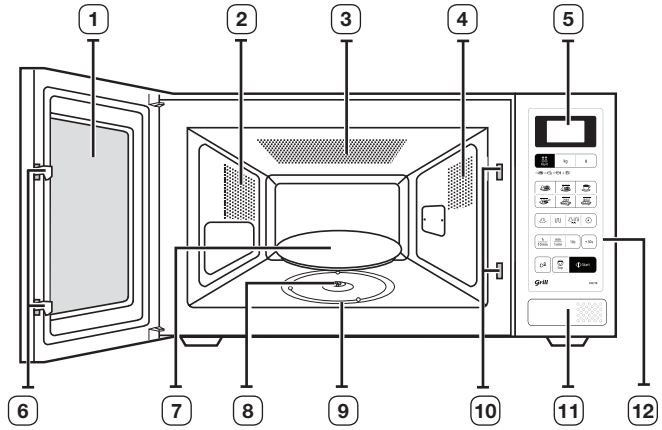


DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

ENGLISH

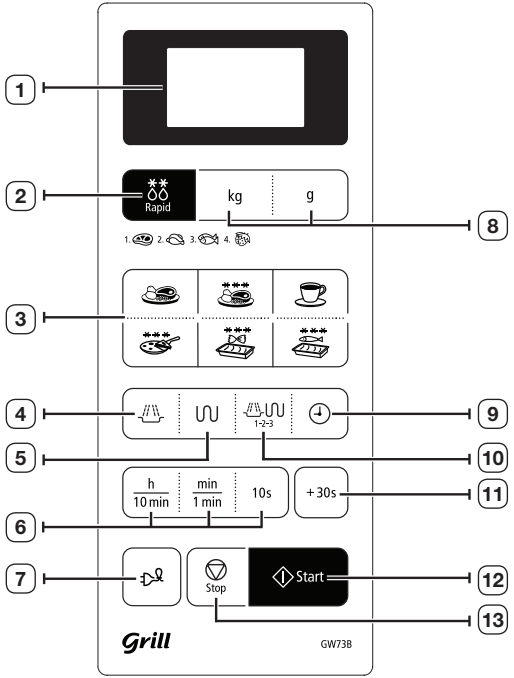
GW73B_XSG_EN.indd 3 2010-06-17 1:35:30

OVEN



1. DOOR
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. DISPLAY
6. DOOR LATCHES
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. OPEN DOOR PUSH BUTTON
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE SELECTION
3. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
4. MICROWAVE MODE BUTTON
5. GRILL MODE BUTTON
6. TIME SETTING BUTTON
7. ENERGY SAVE BUTTON
8. WEIGHT SELECTION
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. COMBI MODE BUTTON
11. +30s BUTTON
12. START BUTTON
13. STOP/CANCEL BUTTON

GW73B_XSG_EN.indd 4 2010-06-17 1:35:30

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- Cooking food
- Auto Power Defrosting of food
- Grilling food
- Adding extra cooking time

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

Important safety symbols and precautions.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important

ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 5 2010-06-17 1:35:32

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).
Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

GW73B_XSG_EN.indd 6 2010-06-17 1:35:32

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

GW73B_XSG_EN.indd 7 2010-06-17 1:35:32

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Never heat plastic or paper containers and do not use them with the oven function.

- Failure to do so may result in fire.

Take care that food does not come into contact with the heater when cooking food with the oven.

- This may result in fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

GW73B_XSG_EN.indd 8 2010-06-17 1:35:32

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

GW73B_XSG_EN.indd 9 2010-06-17 1:35:33

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GW73B_XSG_EN.indd 10 2010-06-17 1:35:33

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

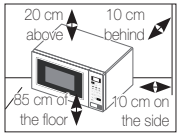
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

GW73B_XSG_EN.indd 11 2010-06-17 1:35:33

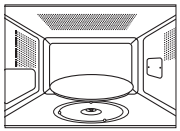
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

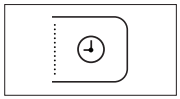
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 12-hour or 24-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

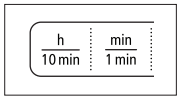
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. To display the time in the...

	Then press the **Clock** (🕘) button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice

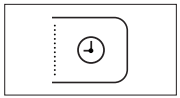


2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕘) button again to start the clock.

   Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



GW73B_XSG_EN.indd 12 2010-06-17 1:35:33

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

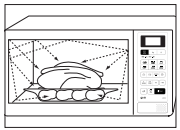
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

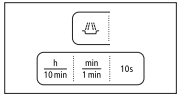
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** ( ) button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** ( ) button.

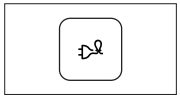
   Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows “0”. The oven is ready for use.
- If you want to use energy save mode, press the **Energy Save** ( ) button.



ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 13 2010-06-17 1:35:34

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (⏀) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (⏀) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions.

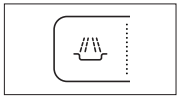
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

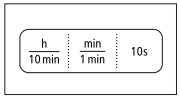
The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** (🍲) button.



Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** (🍲) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.

2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



3. Press the **Start** (⏀) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

GW73B_XSG_EN.indd 14 2010-06-17 1:35:34

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I	600 W	950 W
COMBI II	450 W	950 W
COMBI III	300 W	950 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

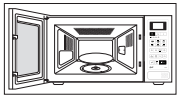
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

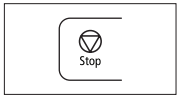
1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (◇) button again.



2. To stop completely;
   Press the **Stop** (▽) button.

   Result : The cooking stops.
   If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (▽) button again.

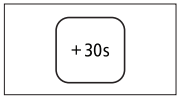


You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (▽) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** (◇) button.

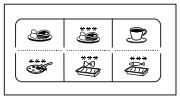
ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 15 2010-06-17 1:35:35

USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat/Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the **Start** (⏀) button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate **Instant Reheat/Cook** button the required number of times.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.



Result : Cooking starts after about two seconds. When it has finished:

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/ Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Ready Meals (chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen Ready Meals (frozen)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Fish Gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting o fish fillets topped with vegetables and sauce.

GW73B_XSG_EN.indd 16 2010-06-17 1:35:35

Food/ Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Frozen Mini Quich/Pizza (frozen)	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen Pasta Gratin (frozen)	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

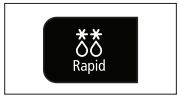
USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

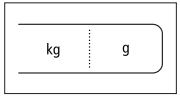
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **g** button.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start** ( ) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** ( ) button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 14 for further details.

ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 17 2010-06-17 1:35:36

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/Berry on a ceramic plate.

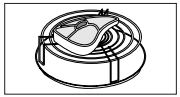
Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Fruit/Berry	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 22.

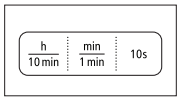
GW73B_XSG_EN.indd 18 2010-06-17 1:35:36

GRILLING

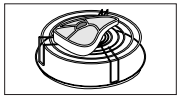
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (⏦), time settng (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (⏀) button.

2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** (⏦) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximun grilling time is 60 minute.)



4. Press the **Start** (⏀) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

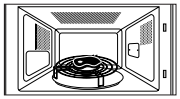
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

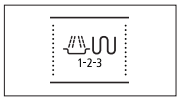
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** (⏦+⏦) button.



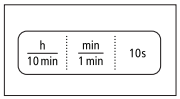
Result : The following indications are displayed:

⏦+⏦ (microwave and grill mode)
600 W (out power)

Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** (⏦+⏦) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (⏀) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 19 2010-06-17 1:35:37

MULTISTAGE COOKING

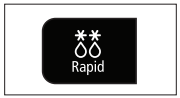
Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

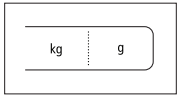
- Defrosting
- Cook I
- Cook II

You can set between two and three stages in multistage cooking.
If you set three stage, the first stage must be defrosting.
Don't press **Start** (◇) button until you've set the final stage.

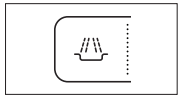
1. Press the **Rapid Defrost** (❄❄) button once or more times.



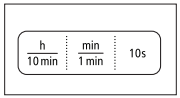
2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).



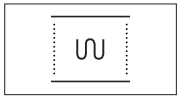
3. Press the **Power Level** (🍲) button.
The microwave mode (I) :
🍲 ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** (🍲) button again one or more times (600 W in the example).



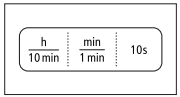
4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the **Grill** (⏦) button.
The grill mode (II):



6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropiate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minutes)



7. Press the **Start** (◇) button.

Result : The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

GW73B_XSG_EN.indd 20 2010-06-17 1:35:37

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⏚) and **Start** (◊) buttons at the same time.

   Result : The oven will not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⏚) and **Start** (◊) buttons again at the same time.

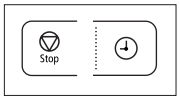
   Result : The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

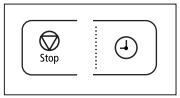
1. Press the **Stop** (⏚) and **Clock** (🕘) buttons at the same time.

   Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the **Stop** (⏚) and **Clock** (🕘) buttons again at the same time.

   Result : The oven can be used normally.



ENGLISH

GW73B_XSG_EN.indd 21 2010-06-17 1:35:37

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.

GW73B_XSG_EN.indd 22 2010-06-17 1:35:37

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

GW73B_XSG_EN.indd 23 2010-06-17 1:35:37

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GW73B_XSG_EN.indd 24 2010-06-17 1:35:37

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GW73B_XSG_EN.indd 25 2010-06-17 1:35:37

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide.
The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GW73B_XSG_EN.indd 26 2010-06-17 1:35:38

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

GW73B_XSG_EN.indd 27 2010-06-17 1:35:38

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

GW73B_XSG_EN.indd 28 2010-06-17 1:35:38

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½-2	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3-4		
Toast/Sandwich	250 g	4-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

GW73B_XSG_EN.indd 29 2010-06-17 1:35:38

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	Grill only	4-6	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	300 W + Grill	4½-5½	-	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	300 W + Grill	5-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

GW73B_XSG_EN.indd 30 2010-06-17 1:35:38

Fresh food	Portion	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	300 W + Grill	11-13	9-11	Prepare chilled chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.
Whole chicken	1200 g	450 W + Grill	20-25	15-20	Brush chicken with oil and spices and put breast side down into a pyrex dish. Put dish on turntable. Turn over after first time. After cooking stand for 5 minutes.
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	8-10	-	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.

Fresh food	Portion	Cooking mode	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Frozen pasta	400 g	600 W + Grill	13-15	3-4	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne or tortellini in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen fish gratin	400 g	450 W + Grill	20-22	3-4	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	300 W + Grill	10-12	-	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	300 W + Grill	3-5	-	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.

GW73B_XSG_EN.indd 31 2010-06-17 1:35:38

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

GW73B_XSG_EN.indd 32 2010-06-17 1:35:38

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GW73B
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1100 W
Grill	950 W
Combined mode	2050 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 338 mm
Oven cavity	330 x 199 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight	
Net	11.5 kg approx

GW73B_XSG_EN.indd 33 2010-06-17 1:35:38

NOTE

NOTE

GW73B_XSG_EN.indd 34 2010-06-17 1:35:38

NOTE

NOTE

GW73B_XSG_EN.indd 35 2010-06-17 1:35:38

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

Code No.: DE68-03796E